

# Kluci v akci

## Čokoládová pěna s jablečnou raviolkou, tvarohem a karamellem

4 porce



Pokud vám po předešlých dvou pochoutkách stále něco chybí, je to právě lehký jarní dezert, který vytvoří pomyslnou tečku za dnešním menu.

100 g 62 % čokolády  
100 ml smetany  
20 g moučkového cukru  
160 g měkkého tvarohu  
1 citron  
50 g moučkového cukru  
1 velké jablko  
karamel (cukr, voda)

Čokoládu rozpustíme nad vodní lázní.

Šlehačku vyšleháme do polo tuhé konzistence. Do šlehačky velmi rychle vmícháme rozehřátou čokoládu, při míchání osladíme. Pokud hned nepodáváme, uložíme do lednice.

Tvaroh vymícháme s citronovou šťávou a cukrem.

Z tenoučkých plátků jablek vykrajujeme formičkou kolečka o dvou velikostech - průměr 5 a 6,5 cm. Každá raviola se skládá z jednoho menšího a jednoho většího kolečka. Kolečka z jablek pokapeme citronovou šťávou a poté marinujeme v karamelu (rozpustíme cukr, když karamelizuje, zastříkneme vodou a rozvaříme).

Při podávání vložíme na menší jablečné kolečko tvaroh, větším kolečkem zakryjeme a opatrně přitiskneme. Ravioly servírujeme se lžící tvarohu, přelijeme karamellem, doplníme čokoládovou pěnou a zbylými okraji jablíčka dozdobíme.